INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA SEGURIDAD

SU SEGURIDAD Y LA DE LOS DEMÁS SON SUMAMENTE IMPORTANTES

Este manual y el propio aparato contienen advertencias de seguridad importantes que se deben leer y seguir en todo momento.

Símbolo de peligro que advierte sobre riesgos posibles para el usuario y las demás personas.
Todas las advertencias de seguridad están precedidas del símbolo de peligro y de los siguientes términos:

⚠ PELIGRO **Indica una situación peligrosa que, si no se evita, provocará lesiones graves.**

⚠ ADVERTENCIA **Indica una situación peligrosa que, si no se evita, puede provocar lesiones graves.**

Todas las advertencias de seguridad especifican el peligro potencial presente e indican cómo reducir el riesgo de lesiones, daños y descargas eléctricas derivados de un uso inadecuado del aparato.
Atenerse estrictamente a las siguientes instrucciones:

- El aparato debe desconectarse de la red eléctrica antes de efectuar cualquier trabajo de instalación.
- La instalación y el mantenimiento deben estar a cargo de un técnico cualificado, según las instrucciones del fabricante y de conformidad con la normativa local. No realizar reparaciones o sustituciones de partes del aparato no indicadas específicamente en el manual del usuario.
- La sustitución del cable de alimentación debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- La normativa exige que el aparato cuente con toma de conexión a tierra.
- El cable de alimentación debe tener la longitud adecuada para conectar el electrodoméstico a la alimentación de corriente una vez que esté colocado en su alojamiento.
- Para que la instalación cumpla la normativa sobre seguridad, debe utilizarse un interruptor seccionador multipolar con un espacio de contacto mínimo de 3 mm.
- No utilice adaptadores de varios enchufes si el horno está equipado con un enchufe.
- No utilice alargadores.
- No tire del cable de alimentación.

- Una vez terminada la instalación, los componentes eléctricos no deberán quedar accesibles para el usuario.
- Si la superficie de la placa de inducción está agrietada, no la utilice y desconecte el electrodoméstico para evitar la posibilidad de que se produzca una descarga eléctrica (solo para modelos con función de inducción).
- No tocar el aparato con partes del cuerpo húmedas y no utilizarlo con los pies descalzos.
- El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico para la cocción de alimentos. No se admite ningún otro uso (p. ej., calentar el ambiente). El fabricante declina toda responsabilidad derivada del uso indebido o el ajuste incorrecto de los mandos.
- Tanto los niños a partir de 8 años como las personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos necesarios pueden utilizar este aparato si reciben la supervisión o las instrucciones necesarias respecto al uso del mismo de forma segura y comprenden los riesgos a que se exponen. No permitir que los niños jueguen con el aparato. Los niños sin supervisión no deben realizar tareas de limpieza ni de mantenimiento del usuario.
- Las partes accesibles pueden calentarse mucho durante el uso. Los niños deben mantenerse a distancia y vigilados para que no jueguen con el aparato.
- El aparato y las partes accesibles se calientan durante el uso. Se debe prestar atención para evitar tocar las resistencias. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados, a menos que estén bajo vigilancia contante.
- Durante y después del uso, no tocar las resistencias ni las superficies internas del aparato, ya que pueden causar quemaduras. Evitar el contacto con paños u otros materiales inflamables hasta que todos los componentes del aparato se hayan enfriado lo suficiente.

- Al final de la cocción, tener cuidado al abrir la puerta del aparato, y dejar salir gradualmente el aire o vapor caliente antes de acceder al horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, el aire caliente sale por la abertura situada sobre el panel de mandos. No obstruir las aberturas de ventilación.
- Utilizar guantes de horno para retirar las ollas y los accesorios, procurando no tocar las resistencias.
- No colocar material inflamable dentro o cerca del horno, ya que: podría producirse un incendio si el aparato se enciende de manera accidental.
- No calentar ni cocinar en el horno alimentos en envases o recipientes sellados. El envase puede explotar debido a la presión que se genera en el interior y dañar el aparato.
- No utilizar recipientes de materiales sintéticos.
- Las grasas y los aceites recalentados prenden fuego fácilmente. Vigilar la cocción de los alimentos ricos en grasa y aceite.
- No desatender el aparato al freír alimentos.
- Si se utilizan bebidas alcohólicas para cocinar (p. ej., ron, coñac, vino), recordar que el alcohol se evapora a temperaturas elevadas. Por lo tanto, es posible que el vapor de alcohol llegue a las resistencias eléctricas y se prenda fuego.
- No utilizar aparatos de limpieza con vapor.
- No tocar el horno durante el ciclo de pirólisis. Mantenga a los niños alejados del horno durante el ciclo pirolítico. Se debe retirar el exceso de salpicaduras del interior del horno antes del ciclo de limpieza (solo para hornos con función pirolítica).
- Utilizar únicamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.
- No utilizar limpiadores abrasivos ni raspadores metálicos con bordes afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno ya que podrían arañar la superficie, lo que puede provocar que el cristal se rompa.
- Asegurarse de que el aparato está apagado antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

- No utilice papel de aluminio para cubrir la comida en el recipiente de cocción (solamente para hornos con recipiente de cocción incluido).
- Utilice guantes de protección para realizar todas las operaciones de desembalaje e instalación.

Eliminación de los electrodomésticos

- Este producto ha sido fabricado con material reciclable o reutilizable. Debe desecharse de acuerdo con la normativa local al respecto. Antes de desecharlo, cortar el cable de alimentación.
- Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de aparatos eléctricos domésticos, ponerse en contacto con las autoridades locales, con el servicio de recogida de residuos urbanos o con la tienda en la que se adquirió el aparato.

INSTALACIÓN

Una vez desembalado el horno, asegurarse de que no ha sufrido daños durante el transporte y de que la puerta cierra bien. En caso de problemas, ponerse en contacto con el vendedor o con el Servicio de Asistencia más cercano. Para evitar daños, retirar el horno de la base de poliestireno en el momento de la instalación.

PREPARACIÓN DEL MUEBLE PARA EL EMPOTRADO

- Los muebles de cocina en contacto con el horno deben ser resistentes al calor (al menos 90 °C).
- Realizar todas las tareas de corte del armario antes de instalar el horno en el alojamiento y retirar por completo todas las astillas y partículas de madera.
- Después de la instalación, el fondo del horno no debe ser accesible.
- Para que el aparato funcione bien, no bloquear la separación mínima entre la encimera y el borde superior del horno.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Asegurarse de que el voltaje indicado en la placa de datos del aparato coincide con la tensión de la red. La placa de datos se encuentra en el borde frontal del horno (visible con la puerta del horno abierta).

- La sustitución del cable de alimentación (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) debe llevarla a cabo un electricista profesional. Ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.

RECOMENDACIONES GENERALES

Antes del uso:

- Quitar las protecciones de cartón, la película protectora y las etiquetas adhesivas de los accesorios.
- Sacar los accesorios del horno y calentarlo a 200 °C durante una hora para eliminar el olor y los humos producidos por los materiales aislantes y la grasa protectora.

Durante el uso:

- No colocar objetos pesados sobre la puerta ya que podría estropearse.
- No aferrarse a la puerta ni colgar nada del asa.
- No recubrir el interior del horno con papel de aluminio.
- No verter agua dentro del horno caliente, ya que podría dañar el revestimiento esmaltado.
- No arrastrar ollas ni sartenes sobre la base del horno, ya que podrían dañar el revestimiento esmaltado.
- Asegurarse de que los cables eléctricos de otros aparatos no entran en contacto con las partes calientes del horno ni quedan atrapados por la puerta.
- No exponer el horno a agentes atmosféricos.

PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Eliminación del embalaje

El material de embalaje es 100% reciclable y está marcado con el símbolo de reciclado (♺). Por lo tanto, se deberán desechar las diferentes partes del embalaje de forma responsable, respetando siempre las normas locales sobre residuos.

Eliminación del producto

- Este aparato lleva la marca de conformidad con la Directiva Europea 2002/96/CE sobre desechos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
- Al garantizar la correcta eliminación de este producto, se ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana, que podrían ser el resultado de una eliminación inadecuada del producto.

- El símbolo que incluye el aparato o la documentación que lo acompaña indica que éste no puede tratarse como un desecho doméstico, sino que debe entregarse en un punto de recogida para el reciclado de aparatos eléctricos y electrónicos.

Ahorro de energía

- Precalentar el horno sólo si se especifica en la tabla de cocción o en la receta.
- Utilizar fuentes de horno lacadas o esmaltadas oscuras, ya que absorben mejor el calor.
- Apagar el horno 10/15 minutos antes del tiempo de cocción fijado. Los alimentos que requieren una cocción prolongada se siguen cocinando incluso después del apagado del horno.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

- Este horno está preparado para entrar en contacto con alimentos, es conforme con la normativa europea (CE) nº 1935/2004 y se ha diseñado, fabricado y comercializado de conformidad con las normas de seguridad de la Directiva sobre "Bajo Voltaje" 2006/95/CE (que sustituye a 73/23/CEE y siguientes enmiendas), los requisitos de protección de la directiva "CEM" 2004/108/CE.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno no funciona:

- Comprobar que hay corriente eléctrica en la red y que el horno está enchufado.
- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

La puerta no se abre:

- Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
- **Importante:** durante la función de limpieza automática, la puerta del horno no se abre. Esperar a que se desbloquee automáticamente (consultar el apartado "Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica").

El programador electrónico no funciona:

- Si la pantalla muestra la letra "F" seguida de un número, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano. Indicar el número que aparece después de la letra "F".

SERVICIO DE ASISTENCIA

Antes de llamar al Servicio de Asistencia:

1. Intentar resolver el problema consultando las recomendaciones que se ofrecen en la "Guía para la solución de problemas".
2. Apagar el horno y volver a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.

Si el fallo persiste después de estas comprobaciones, ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia más cercano.
Indicar lo siguiente:

- una breve descripción del problema;
- el tipo de horno y el modelo exacto;
- el número de servicio (número que aparece después de la palabra "Service" en la placa de datos), que se encuentra en el borde derecho del interior del horno (visible con la puerta del horno abierta). También aparece en el folleto de la garantía;
- su dirección completa;
- su número de teléfono.

SERVICE 0000 000 00000

Si fuera necesaria alguna reparación, contactar con un **Servicio de Asistencia autorizado** (que garantiza el uso de piezas de recambio originales y una reparación correcta).

LIMPIEZA

⚠ ADVERTENCIA

- **No utilizar aparatos de limpieza con vapor.**
- **Limpiar el horno sólo cuando esté frío al tacto.**
- **Desconectar el aparato de la red eléctrica.**

Exterior del horno

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos. Si cualquiera de estos productos entra en contacto accidentalmente con el aparato, límpielo inmediatamente con un paño de microfibra húmedo.

- Limpie las superficies con un paño de microfibra húmedo. Si está muy sucio, utilizar una solución de agua con unas gotas de detergente para vajillas. Secar con un paño seco.

Interior del horno

IMPORTANTE: no utilizar esponjas abrasivas ni raspadores o estropajos metálicos. Con el tiempo, pueden deteriorar las superficies esmaltadas y el cristal de la puerta del horno.

- Después de cada uso, dejar que el horno se enfríe y limpiarlo preferiblemente mientras aún está templado, para quitar la suciedad acumulada y las manchas provocadas por los residuos de alimentos (por ejemplo, alimentos con un alto contenido en azúcares).
- Utilizar detergentes para horno de marca y seguir atentamente las instrucciones del fabricante.
- Limpiar el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado. La puerta del horno puede desmontarse para facilitar la limpieza (consultar MANTENIMIENTO).
- La resistencia superior del grill (consultar MANTENIMIENTO) se puede bajar (sólo en algunos modelos) para limpiar el techo interior del horno.

Nota: durante la cocción prolongada de alimentos con un alto contenido de agua (como pizza, verduras, etc.), puede acumularse condensación en el interior de la puerta y en torno a la junta. Cuando el horno esté frío, secar la cara interior de la puerta con un trapo o esponja.

Accesorios:

- Sumergir los accesorios en agua con detergente para vajillas inmediatamente después de usarlos, utilizando guantes si aún están calientes.
- Los residuos de alimentos pueden quitarse fácilmente con un cepillo o esponja.

Limpieza del panel trasero y los paneles catalíticos laterales del horno (si los hay):

IMPORTANTE: no utilizar detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas ni aerosoles para horno que puedan dañar la superficie catalítica y arruinar sus propiedades de limpieza automática.

- Hacer funcionar el horno vacío a una temperatura de 200 °C durante una hora.
- Después, dejar que el aparato se enfríe antes de quitar cualquier resto de alimentos con una esponja.

Ciclo de limpieza de hornos con la función pirolítica (si la incluyen):

⚠ ADVERTENCIA

- **No tocar el horno durante el ciclo de pirólisis.**
- **Impedir que los niños se acerquen al horno durante el ciclo de pirólisis.**

Esta función permite eliminar la suciedad generada durante la cocción a una temperatura de aproximadamente 500 °C. A esta temperatura tan alta, los restos se convierten en una ceniza ligera que, una vez enfriado el horno, pueden retirarse fácilmente con un paño húmedo. No activar la función de pirólisis cada vez que termine un ciclo de cocción, sino sólo cuando el horno esté muy sucio o genere malos olores y humo durante el precalentado o la cocción.

- Si se va a instalar el horno debajo de una hornilla, asegurarse de que, durante el ciclo de limpieza automática (pirólisis), los quemadores o placas eléctricas están apagados.
- Antes de activar la función pirolítica, retirar todos los accesorios del horno.
- Para obtener un resultado óptimo en la limpieza de la puerta, antes de utilizar la función de pirólisis, elimine los residuos de mayor tamaño con una esponja humedecida
  El horno dispone de 2 funciones pirolíticas:

1. Ciclo económico (PYRO EXPRESS/ECO): el consumo es aproximadamente un 25% inferior respecto al ciclo pirolítico estándar. Activarlo con regularidad (cuando se haya cocinado carne al menos 2 o 3 veces seguidas).
2. Ciclo estándar (PYRO): garantiza la limpieza eficaz del horno cuando está muy sucio.

- En cualquier caso, tras un cierto número de cocciones que depende del grado de suciedad, la pantalla muestra un mensaje de aviso que recomienda efectuar un ciclo de limpieza automática.

Nota: durante la función pirolítica, la puerta del horno permanece bloqueada y es imposible abrirla hasta que la temperatura dentro de la cámara de cocción desciende por debajo del nivel de seguridad.

MANTENIMIENTO

⚠ ADVERTENCIA

- **Utilizar guantes de seguridad.**
- **Comprobar que el horno está frío antes de llevar a cabo las siguientes operaciones.**
- **Desconectar el horno de la red eléctrica.**

EXTRACCIÓN DE LA PUERTA

Para desmontar la puerta:

1. Abrir la puerta por completo.
2. Levantar las sujeciones y empujarlas al máximo hacia delante (Fig. 1).
3. Cerrar la puerta al máximo (A), levantarla (B) y girarla (C) hasta liberarla (D) (Fig. 2).

Para montar la puerta:

1. Introducir las bisagras en sus posiciones.

2. Abrir la puerta por completo.
3. Bajar las dos sujeciones.
4. Cerrar la puerta.

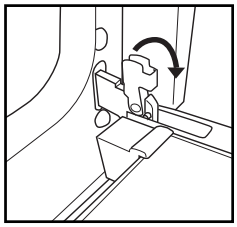


Fig. 1

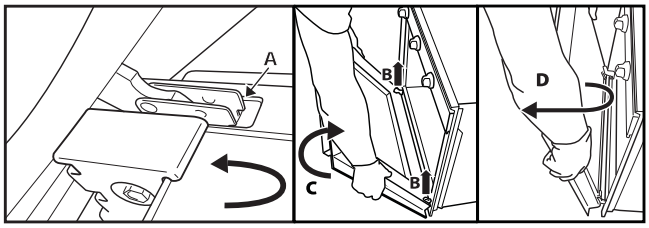


Fig. 2

DESPLAZAMIENTO DE LA RESISTENCIA SUPERIOR (SÓLO EN ALGUNOS MODELOS)

1. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios (Fig. 3).
2. Tirar de la resistencia ligeramente hacia fuera (Fig. 4) y bajarla (Fig. 5).
3. Para volver a situar la resistencia en su posición, elevarla, tirar de ella ligeramente hacia fuera y comprobar que queda apoyada en las sujeciones laterales.

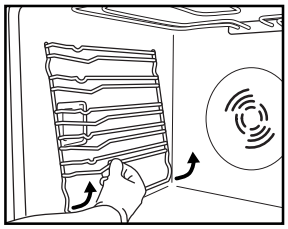


Fig. 3

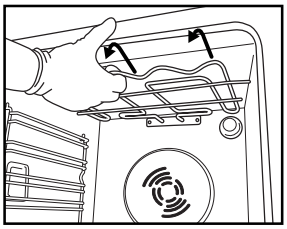


Fig. 4

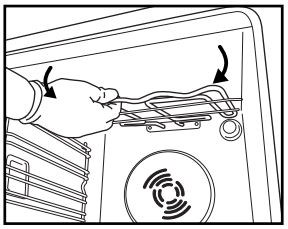


Fig. 5

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

Para cambiar la bombilla posterior (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Desatornillar la tapa de la bombilla (Fig. 6), cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) y volver a colocar la tapa atornillándola.
3. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

Para cambiar la bombilla lateral (si la hay):

1. Desconectar el horno de la red eléctrica.
2. Extraer las rejillas laterales de soporte de accesorios, si las hay (Fig. 3).
3. Hacer palanca hacia fuera con un destornillador hasta sacar la tapa (Fig. 7).
4. Cambiar la bombilla (ver la nota sobre el tipo de bombilla) (Fig. 8).
5. Volver a poner la tapa y empujar contra la pared para engancharla bien (Fig. 9).
6. Montar las rejillas laterales de soporte de accesorios.
7. Volver a conectar el horno a la red eléctrica.

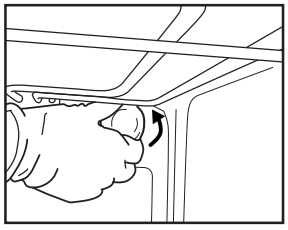


Fig. 6

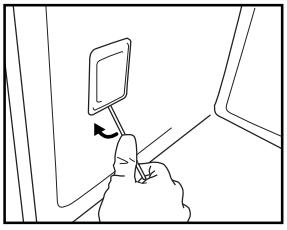


Fig. 7

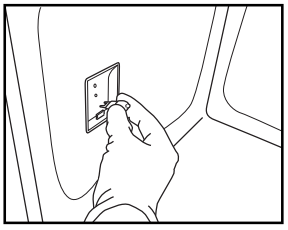


Fig. 8

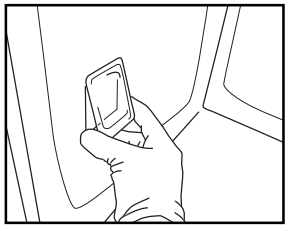


Fig. 9

Nota:

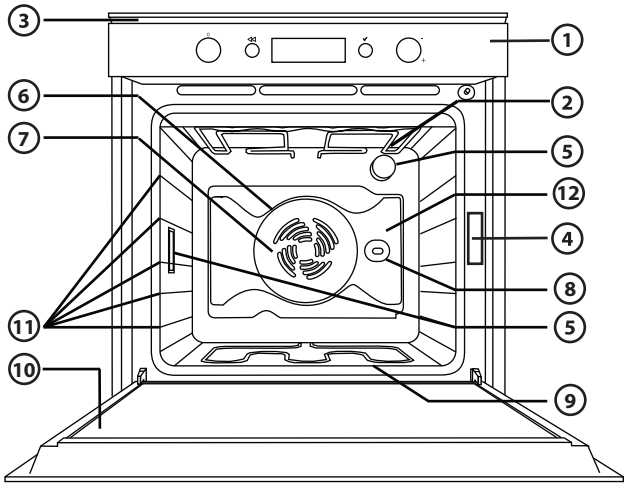
- Utilizar sólo bombillas incandescentes de 25-40 W/230 V tipo E-14, T300 °C o bombillas halógenas de 20-40 W/230 V tipo G9, T300 °C.
- La bombilla que se utiliza en el aparato es específica para electrodomésticos y no adecuada para la iluminación de ambientes (Reglamento (CE) 244/2009).
- Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio de Asistencia.

IMPORTANTE:

- **No manipular las bombillas halógenas con las manos desnudas, ya que las huellas digitales podrían dañarlas.**
- **No utilizar el horno hasta que no haya colocado la tapa de la bombilla.**

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL HORNO

PARA LA CONEXIÓN ELÉCTRICA, CONSULTE EL APARTADO DEDICADO A LA INSTALACIÓN



1. Panel de control
2. Resistencia superior/grill
3. Ventilador de refrigeración (no visible)
4. Placa de datos (no debe retirarse)
5. Luz
6. Ventilador
7. Resistencia circular (no visible)
8. Asador giratorio
9. Resistencia inferior (no visible)
10. Puerta
11. Niveles (el número de niveles se indica en la parte delantera del horno)
12. Pared posterior

N. B.:

- Durante la cocción es posible que el ventilador de refrigeración se active a intervalos para reducir al mínimo el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, es posible que el ventilador de refrigeración siga funcionando durante un tiempo.
- Al abrir la puerta durante la cocción, las resistencias se desactivan.

ACCESORIOS INCLUIDOS

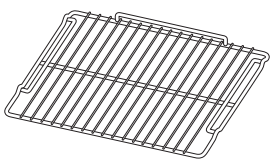


Fig. A

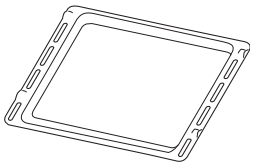


Fig. B

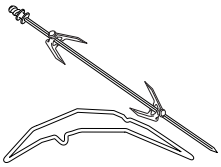


Fig. C

Fig. D

A. PARRILLA: se puede utilizar para asar alimentos o como apoyo para fuentes, moldes de pasteles y otros recipientes de cocción.

B. GRASERA: colocada debajo de la parrilla, sirve para recoger la grasa; como bandeja, se puede emplear para cocinar carne, pescado, verduras, pan, etc.

C. ASADOR ROTATIVO: para asar de modo uniforme piezas grandes de carne y aves.

D. PAÑO DE CELULOSA: se utiliza para el ciclo de limpieza STARCLEAN™.
IMPORTANTE: utilice solamente el paño de celulosa suministrado.

El número de accesorios puede variar según el modelo que se adquiera.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio de Asistencia.

CÓMO INTRODUCIR LAS PARRILLAS Y OTROS ACCESORIOS EN EL HORNO

La parrilla y los demás accesorios disponen de un sistema de bloqueo para evitar que se puedan extraer accidentalmente.

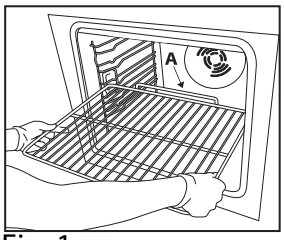


Fig. 1

1. Introduzca la parrilla en posición horizontal con la barra de tope “A” orientada hacia arriba (Fig. 1).
2. Incline la parrilla a la altura del punto de bloqueo “B” (Fig. 2).

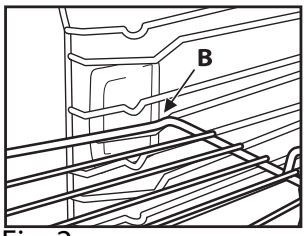


Fig. 2

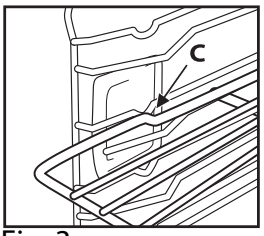


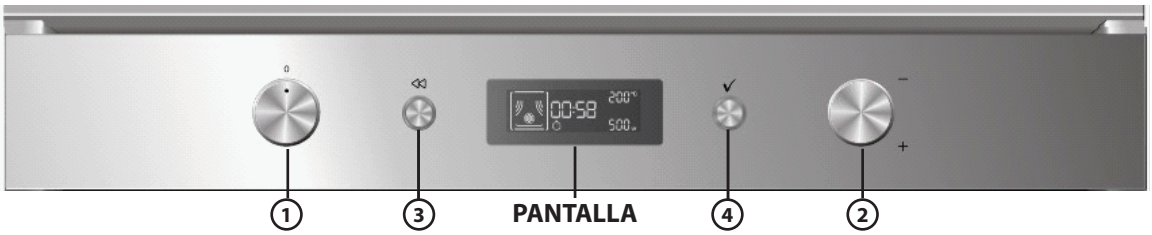
Fig. 3

3. Coloque nuevamente la parrilla en posición horizontal y empújela hasta el fondo hasta “C” (Fig. 3).
4. Para extraer la parrilla, repita el mismo procedimiento en sentido inverso.

Para introducir otros accesorios como, por ejemplo, la grasera y la bandeja pastelera, siga los mismos pasos. El saliente de la parte plana sirve para inmovilizar los accesorios.

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

PROGRAMADOR ELECTRÓNICO



1. **SELECTOR DE FUNCIONES:** encendido/apagado y selección de las funciones
2. **SELECTOR DE NAVEGACIÓN:** navegación en el menú, configuración de valores

N. B.: los dos selectores son abatibles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

3. **BOTÓN ⏪:** para volver a la pantalla anterior
4. **BOTÓN ✓:** para seleccionar y confirmar los ajustes

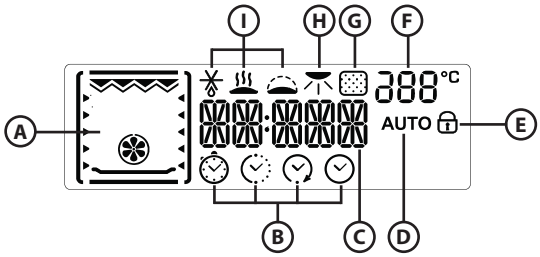
LISTA DE FUNCIONES

Al girar el selector de funciones a cualquier posición, el horno se activa: la pantalla muestra las funciones o los submenús asociados a cada función.

Los submenús se pueden seleccionar poniendo el selector en las funciones GRILL, ESPECIALES, AJUSTES y PAN/PIZZA.

N. B.: Si desea más información sobre la lista y la descripción de las funciones, consulte la tabla específica en la página 57.

DESCRIPCIÓN DE LA PANTALLA

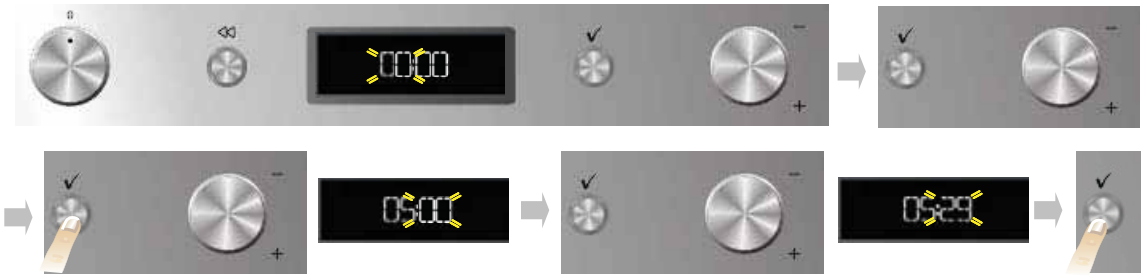


A. Visualización de las resistencias activadas para las distintas funciones de cocción
B. Símbolos de gestión del tiempo: cuentaminutos, duración de la cocción, hora de fin de cocción, hora actual
C. Información sobre las funciones seleccionadas
D. Función automática PAN/PIZZA seleccionada
E. Indicación de puerta de horno cerrada durante el ciclo de limpieza automática (si existiera)
F. Temperatura interna del horno
G. Función de pirólisis (si existiera)
H. Gratinado
I. Funciones especiales: Descongelar, mantener caliente, fermentar masas, Eco aire forzado

ACTIVACIÓN DEL HORNO - AJUSTE DE LA HORA

Al activar el horno por primera vez, en la pantalla aparece: ENGLISH
Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón ⊘ para confirmar.

AJUSTE DEL TIEMPO



Una vez seleccionado el idioma, se debe ajustar la hora en el reloj. En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.
1. Gire el selector de navegación hasta ver la hora correcta.
2. Pulse el botón ⊘ para confirmar; en la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.
3. Gire el selector de navegación hasta ver los minutos correctos.
4. Pulse el botón ⊘ para confirmar.

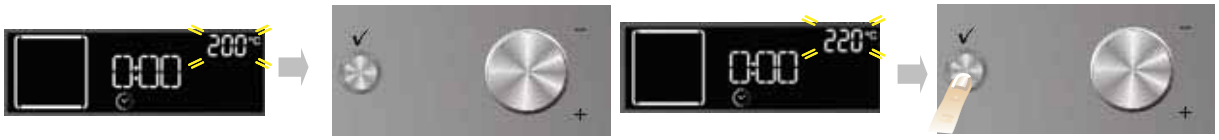
Para modificar la hora actual, por ejemplo después de un corte de alimentación eléctrica, consulte el apartado siguiente (AJUSTES).

SELECCIÓN DE LAS FUNCIONES DE COCCIÓN

1. Gire el selector de funciones a la función deseada: en la pantalla aparecen los ajustes de cocción.
2. Si los parámetros propuestos son adecuados, pulse ⊘. Para modificarlos, proceda como se indica a continuación.

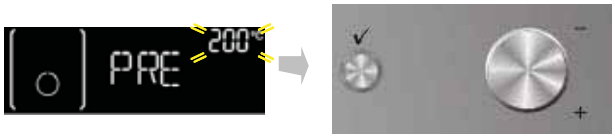
AJUSTE DE LA TEMPERATURA/POTENCIA DEL GRILL

Para modificar la temperatura o la potencia del grill, proceda como se indica a continuación:



1. Gire el selector de navegación hasta ver el valor que se requiere.
2. Pulse el botón ⊘ para confirmar.

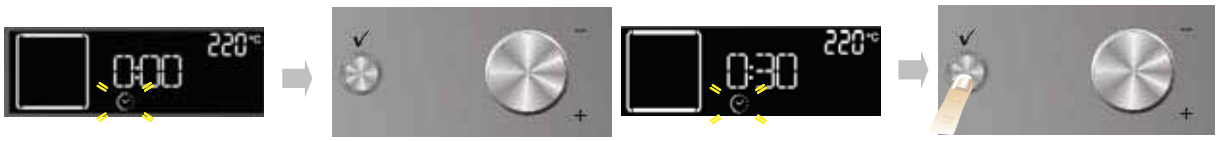
PRECALENTADO RÁPIDO



1. Seleccione la función de precalentado rápido girando el selector de funciones al símbolo .
2. Confirme con el botón ⊘: en la pantalla aparecen los ajustes.
3. Si la temperatura propuesta es adecuada, pulse el botón ⊘. Para modificarla, seguir las indicaciones anteriores. En la pantalla aparece el mensaje **PRE**. Cuando se alcanza la temperatura seleccionada, se muestra el valor correspondiente (por ejemplo, 200 °C) y se activa una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función convencional .
   En este punto se pueden introducir los alimentos en el horno para iniciar la cocción.
4. Si se desea seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de funciones y seleccione la función que se requiere.

AJUSTE DEL TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de 1 minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido el tiempo seleccionado, el horno se apaga automáticamente.



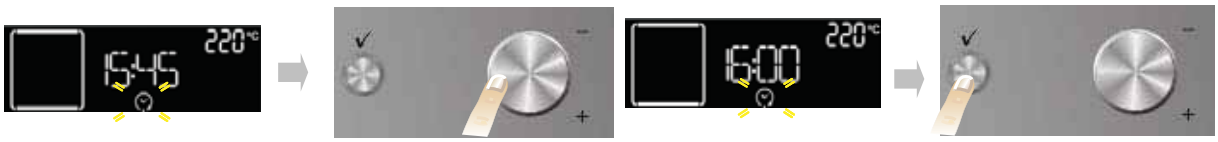
1. Una vez confirmada la temperatura, el símbolo parpadea.
2. Gire el selector de navegación hasta ver el tiempo de cocción que se requiere.
3. Confirme el tiempo de cocción con el botón ⊘.

AJUSTE DE LA HORA DE FIN DE COCCIÓN E INICIO DIFERIDO

IMPORTANTE: El ajuste del inicio diferido no está disponible para las siguientes funciones: PRECALENTADO RÁPIDO, PAN/PIZZA, HORNO DE CONVECCIÓN.

N. B.: Con este ajuste, la temperatura seleccionada se alcanza de manera gradual y los tiempos de cocción indicados en la tabla de cocción se prolongan.

La hora de fin de cocción se puede programar para retardar la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. Al programar la duración de la cocción, la pantalla muestra la hora de fin de cocción (por ejemplo, 15:45) y el símbolo parpadea.



Para retrasar la hora de fin de cocción y, por consiguiente, la activación del horno, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector de navegación hasta ver la hora a la que se desea terminar la cocción (por ejemplo, 16:00).
2. Pulsar la tecla ⊘ para confirmar el valor seleccionado: los dos puntos de la hora de fin de cocción parpadean para indicar que se ha ajustado correctamente.
3. El horno retrasa automáticamente el inicio para terminar la cocción a la hora programada.

En cualquier momento se pueden cambiar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción), utilizando el botón ⊘ para volver atrás, el selector de navegación para modificarlos y el botón ⊘ para confirmar.

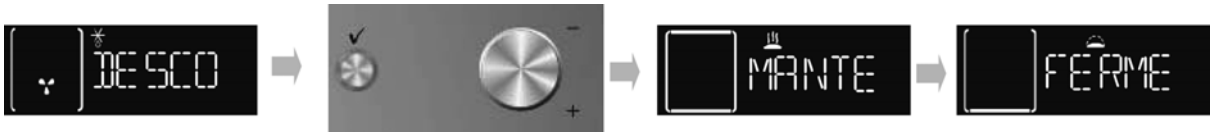
CUENTAMINUTOS

Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil, por ejemplo, para controlar el tiempo de cocción de la pasta. El tiempo máximo de ajuste es 23 horas y 59 minutos.

1. Con el selector de funciones en cero, gire el selector de navegación hasta visualizar el tiempo que se requiere.
2. Pulse el botón ⊘ para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "END" y se activa una señal acústica. Para desactivar la señal, pulse el botón ⊘ (en la pantalla aparece la hora actual).

SELECCIÓN DE FUNCIONES ESPECIALES

Poner el índice del selector de Funciones en el símbolo para entrar en el submenú de las tres funciones especiales.
Para explorar, seleccionar e iniciar alguna de estas funciones, proceda como se indica a continuación:



1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla indica "DESCONGELAR" y el símbolo asociado a esta función.
2. Gire el selector de navegación para desplazarse por la lista de funciones: DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE, FERMENTAR MASAS, ECO AIRE FORZADO
3. Pulse el botón ⊘ para confirmar.

GRATINADO

Si la función lo prevé, la pantalla muestra al terminar la cocción la opción para gratinar los alimentos. Esta función sólo se activa cuando se ha programado el intervalo de cocción.

Al cumplirse el tiempo de cocción, la pantalla muestra: "PULSE ✓ PARA DORAR". Al pulsar el botón ⊘, el horno iniciará un ciclo de gratinado de 5 minutos. Esta función sólo se puede activar dos veces de forma consecutiva.

SELECCIÓN DE LA FUNCIÓN PAN/PIZZA

Gire el indicador del selector de funciones al símbolo para entrar en el submenú de las dos funciones automáticas de cocción para "pan" y "pizza".

Pan

1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla indica "PAN" y, a continuación, AUTO.
2. Pulse ⊘ para seleccionar la función.
3. Gire el selector de navegación para programar la temperatura que se requiere (entre 180 °C y 220 °C) y confirme con el botón ⊘.
4. Gire el selector de navegación para programar la duración de la cocción y pulse ⊘ para iniciar la cocción.

Pizza

1. Gire el selector de funciones al símbolo : la pantalla indica “PAN”. Para seleccionar la función “PIZZA”, proceda como se indica a continuación:
2. Gire el selector de navegación: la pantalla indica “PIZZA”.
3. Pulse ⊘ para seleccionar la función.
4. Gire el selector de navegación para programar la temperatura que se requiere (entre 220 °C y 250 °C) y confirme con el botón ⊘.
5. Gire el selector de navegación para programar la duración de la cocción y pulse ⊘ para iniciar la cocción.

AJUSTES

Gire el indicador del selector de funciones al símbolo para entrar en el submenú de los cinco ajustes de pantalla que se pueden modificar.

Idioma

1. Gire el selector de navegación hasta que aparezca “LANGUAGE” (IDIOMA).
2. Pulse ⊘ para acceder al menú de ajuste
3. Gire el selector de navegación hasta que aparezca en la pantalla el idioma que desea seleccionar y pulse el botón el botón de confirmación ⊘.

Reloj

Gire el selector de navegación hasta ver “RELOJ”. Para modificar la hora, consulte el apartado anterior (AJUSTE DE LA HORA ACTUAL).

Eco

Con el modo ECO seleccionado (ON), se reduce el brillo de la pantalla que muestra la hora a partir de 3 minutos con el horno en modo de espera. Para ver la información en pantalla es suficiente pulsar una de las teclas o girar uno de los selectores.

1. Gire el selector de navegación hasta ver “ECO”.
2. Pulse la tecla ⊘ para acceder a los ajustes de encendido/apagado (ON/OFF).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón ⊘.
4. Si se activa el modo Eco durante una función de cocción, la luz interior se apagará 1 minuto después de haber empezado la cocción y se encenderá con cada interacción del usuario.

Señal acústica

Para activar o desactivar la señal acústica, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector de navegación hasta ver “SONID”.
2. Pulse la tecla ⊘ para acceder a los ajustes de encendido/apagado (ON/OFF).
3. Gire el selector de navegación para seleccionar el ajuste que se requiere y confirme con el botón ⊘.
   N. B.: aunque se establezca en apagado, las siguientes señales permanecerán activas: fin del temporizador, fin del precalentado, fin de la cocción.

Brillo

Para regular el brillo de la pantalla, proceda como se indica a continuación:

1. Gire el selector de navegación hasta ver “BRILLO”.
2. Pulse el botón ⊘: la pantalla mostrará BAJO, MEDIO o ALTO en función del nivel establecido en ese momento.
3. Gire el selector de Navegación para aumentar o reducir el brillo y confirme con la tecla ⊘.

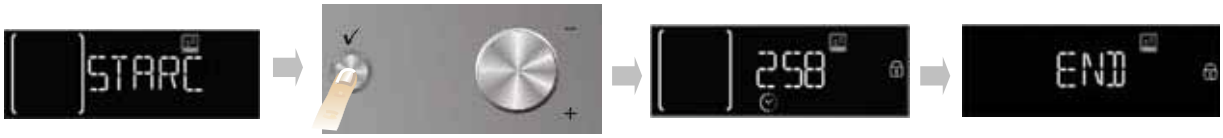
CICLO DE LIMPIEZA STARCLEAN™

Para que el horno se mantenga en el mejor estado posible, lleve a cabo siempre el ciclo de limpieza **STARCLEAN™** después de utilizar el horno. El ciclo tarda 35 minutos, incluida una fase de enfriado, y debe llevarse a cabo de la siguiente manera.

Para la descripción de esta función, consulte la sección de LIMPIEZA y la tabla de funciones en 57.

1. Realice la operación con el horno frío.
2. Humedezca en agua corriente el paño de celulosa suministrado y escúrralo para que no gotee.
3. Abra la puerta del horno y retire los accesorios esmaltados.
4. Cubra el fondo del horno por completo con el paño de celulosa.
5. Distribuya 350 ml de agua de manera homogénea sobre el paño de celulosa. Si se utiliza una cantidad de agua mayor o menor se podría ver afectado el funcionamiento del ciclo.
6. Cierre la puerta del horno.

IMPORTANTE: Para evitar que salga vapor, no abra la puerta durante el ciclo.



7. Seleccione el símbolo con el selector de funciones: la palabra **STARCLEAN™** aparece en la pantalla.
8. Pulse el botón ⓥ para confirmar la selección e iniciar el ciclo de limpieza. Para evitar que salga vapor, no abra la puerta durante el ciclo.
9. Al final del ciclo, retire el paño de celulosa y el agua que quede en el horno.
10. A continuación, efectúe la limpieza con una esponja humedecida en agua caliente (la limpieza se podría ver afectada si esta operación se retrasa más de 15 minutos).

Suciedad muy resistente

Para eliminar la suciedad muy resistente, repita el ciclo STARCLEAN™ y añada unas gotas de detergente neutro cuando efectúe la limpieza.

BLOQUEO DE LAS TECLAS

Esta función permite bloquear las teclas y los selectores del panel de mandos.

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas ⓫ y ⓥ durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece una llave. Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repita la secuencia anterior. Con el bloqueo de las teclas activado, es posible apagar el horno girando el selector a 0 (cero). Sin embargo, en este caso se deberá reprogramar la función seleccionada anteriormente.

TABLA DE DESCRIPCIÓN DE LAS FUNCIONES

SELECTOR DE FUNCIONES			
0		**OFF**	Para interrumpir la cocción y apagar el horno.
		BOMBILLA	Para encender/apagar la luz interior del horno.
	ESPECIALES	**DESCONGELAR**	Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.
		MANTENER CALIENTE	Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej., carnes, fritos o tartaletas). Se recomienda colocar los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en horno supera los 65 °C.
		FERMENTAR MASAS	Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para preservar la calidad de fermentación, la función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 40 °C. coloque la masa en el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
		ECO AIRE FORZADO	Para cocinar asados rellenos y piezas grandes de carne en un nivel. Esta función activa el ventilador de forma suave y discontinua, para evitar que los alimentos se deshidraten demasiado. En esta función ECO, la luz del horno permanece apagada durante la cocción y se puede encender momentáneamente pulsando el botón de confirmación. Para maximizar la eficiencia energética, es aconsejable no abrir la puerta durante la cocción. Se recomienda utilizar el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.
		CONVENCIONAL	Para cocinar cualquier tipo de alimento en un solo nivel. Utilice el 3er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido, utilice el 1er o el 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.
		CONVECCIÓN	Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 3er nivel. No es necesario precalentar el horno.
		AIRE FORZADO	Para cocinar, hasta en tres niveles simultáneamente, diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verduras, bizcochos). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento a otro. Utilice el 3er nivel para cocinar en un solo nivel, el 1º y el 4º para cocinar en dos niveles y el 1º, el 3º y el 5º para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno.
		GRILL	Para cocinar chuletas, brochetas y salchichas, gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4º o 5º nivel. Para cocinar carne a la parrilla, se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Póngala en el 3er/4º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.
		TURBO GRILL	Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, asado de carne, pollo). Coloque los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar una grasera que recoja los jugos de cocción. Colóquela en el 1er o 2º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador giratorio, si lo hubiera.
		AJUSTES	Para ajustar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica, ahorro de energía).

SELECTOR DE FUNCIONES		
	PAN/PIZZA	Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2º nivel después de precalentar el horno.
	STARCLEAN™	Para eliminar la suciedad generada por la cocción mediante un ciclo a baja temperatura. La acción combinada del esmalte especial y el agua que libera el paño de celulosa durante el ciclo facilita la eliminación de la suciedad. Active la función con el horno frío.
	PRECALENTADO RÁPIDO	Para precalentar el horno con rapidez. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función convencional. Para seleccionar una función de cocción distinta, gire el selector de Funciones y seleccione la función deseada.

TABLA DE COCCIÓN

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Bizcochos		-	2/3	160-180	30-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: molde sobre parrilla
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Tartas rellenas (tarta de queso, tarta de manzana, tartas de frutas)		-	3	160-200	35-90	Grasera, bandeja pastelera o molde sobre parrilla
		-	1-4	160-200	40-90	Nivel 4: molde sobre parrilla
						Nivel 1: molde sobre parrilla
Galletas, tartitas		-	3	170-180	20-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Nivel 5: fuente sobre parrilla
						Nivel 3: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Petit choux		-	3	180-200	30-40	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	Nivel 5: fuente sobre parrilla
						Nivel 3: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Merengues		-	3	90	110-150	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	90	140-160	Nivel 4: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	Nivel 5: fuente sobre parrilla
						Nivel 3: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Pan, pizza, focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	190-250	20-50	Nivel 4: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	Nivel 5: fuente sobre parrilla
						Nivel 3: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Pan	(Pan)	Sí	2	180-220	30-50	Grasera, bandeja pastelera o parrilla
Pizza	(Pizza)	Sí	2	220-250	15-30	Grasera, bandeja pastelera
Pizza congelada		-	3	250	10-20	Nivel 3: grasera, bandeja pastelera o parrilla
		-	1-4	230-250	10-25	Nivel 4: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Tartas saladas (tarta de verduras, quiche)		-	3	180-190	40-55	Molde sobre parrilla
		-	1-4	180-190	45-70	Nivel 4: molde sobre parrilla
						Nivel 1: molde sobre parrilla
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	Nivel 5: molde sobre parrilla
						Nivel 3: molde sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera + molde
Volovanes, hojaldres salados		-	3	190-200	20-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	Nivel 5: fuente sobre parrilla
						Nivel 3: fuente sobre parrilla
						Nivel 1: grasera, bandeja pastelera
Lasañas, pasta al horno, canelones, flanes		-	3	190-200	45-55	Fuente sobre parrilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Cordero, ternera, buey, cerdo (1 kg)		-	3	190-200	80-110	Grasera o fuente sobre parrilla
Pollo, conejo, pato (1 kg)		-	3	200-230	50-100	Grasera o fuente sobre parrilla
Pavo, oca (3 kg)		-	2	190-200	80-130	Grasera o fuente sobre parrilla
Pescado al horno/en papillote (lomos, entero)		-	3	180-200	40-60	Grasera o fuente sobre parrilla
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		-	2	180-200	50-60	Fuente sobre parrilla
Tostada		-	5	3 (alto)	3-6	Parrilla
Filetes de pescado, de carne		-	4	2 (medio)	20-30	Nivel 4: parrilla (dé la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción) Nivel 3: grasera con agua
Salchichas, brochetas, costillas, hamburguesas		-	5	2-3 (medio-alto)	15-30	Nivel 5: parrilla (dé la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción) Nivel 4: grasera con agua
Pollo asado (1-1,3 kg)		-	2	2 (medio)	55-70	Nivel 2: parrilla (dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción) Nivel 1: grasera con agua
				3 (alto)	60-80	Nivel 2: asador giratorio (si hubiera) Nivel 1: grasera con agua
Rosbif poco hecho (1 kg)		-	3	2 (medio)	35-45	Fuente sobre parrilla (dé la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción si fuera necesario)
Pierna de cordero, cerdo		-	3	2 (medio)	60-90	Grasera o fuente sobre parrilla (dé la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción si fuera necesario)
Patatas asadas		-	3	2 (medio)	45-55	Grasera, bandeja pastelera (dar la vuelta a los alimentos en el segundo tercio de la cocción, si es necesario)
Verduras gratinadas		-	3	3 (alto)	10-15	Fuente sobre parrilla

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
Lasañas y carnes		-	1-4	200	50-100*	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Carnes y patatas		-	1-4	200	45-100*	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Pescados y verduras		-	1-4	180	30-50*	Nivel 4: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Comida completa: Tartas (nivel 5)/ lasañas (nivel 3)/ carnes (nivel 1)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	Nivel 5: fuente sobre parrilla Nivel 3: fuente sobre parrilla Nivel 1: grasera o fuente sobre parrilla
Asados rellenos		-	3	200	80-120*	Grasera o bandeja sobre parrilla
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	3	200	50-100*	Grasera o bandeja sobre parrilla

* El tiempo de cocción es aproximado. Los alimentos pueden retirarse del horno antes o después de lo indicado según las preferencias personales.

Tabla de recetas probadas (según lo estipulado en las normativas IEC 50304/60350:2009-03 y DIN 3360-12:07:07)

Receta	Función	Precalentado	Nivel (desde el inferior)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Accesorios y notas
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Galletas de pastaflora		-	3	170	15-30	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	20-35	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Pasteles		-	3	170	25-35	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	30-40	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Bizcocho sin grasa		-	2	170	30-40	Molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Dos tartas de manzana		-	2/3	185	70-90	Molde sobre parrilla
		-	1-4	175	75-95	Nivel 4: molde sobre parrilla Nivel 1: molde sobre parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Tostada**		-	5	3 (alto)	3-6	Parrilla
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburguesas**		-	5	3 (alto)	18-30	Nivel 5: parrilla (dar la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción) Nivel 4: grasera con agua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Bizcocho de manzana, tarta en molde		-	3	180	35-45	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	55-65	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Asado de cerdo		-	2	190	150-170	Nivel 2: grasera
DIN 3360-12:07 anexo C						
Tarta plana		-	3	170	40-50	Grasera, bandeja pastelera
		-	1-4	160	45-55	Nivel 4: bandeja pastelera Nivel 1: grasera

La tabla de cocción indica cuáles son las funciones y las temperaturas más adecuadas para obtener resultados óptimos al utilizar las recetas. Si desea efectuar una cocción en un solo nivel mediante la función con ventilador, coloque los alimentos en el tercer nivel y seleccione la temperatura recomendada para la función "AIRE FORZADO" en varios niveles.

Las indicaciones de la tabla corresponden a la utilización del horno sin guías deslizantes. Realice las pruebas sin las guías.

** Al cocinar al grill, se recomienda dejar un espacio de 3-4 cm desde el borde delantero del grill para facilitar la extracción.

Clase de eficiencia energética (según la normativa EN 50304)
Para la prueba, utilice la tabla específica.

Consumo de energía y tiempo de precalentado
Seleccione la función PRECALENTADO RÁPIDO para realizar la prueba.

INSTRUCCIONES DE USO Y CONSEJOS

Cómo utilizar la tabla de cocción

La tabla indica la función más adecuada para cada tipo de alimento, y si se puede cocinar en uno o más niveles al mismo tiempo. Los tiempos de cocción se inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluido el precalentado (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son sólo orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores recomendados más bajos, y si la cocción es insuficiente, aumente los valores. Utilice los accesorios suministrados y, de ser posible, moldes y bandejas metálicos oscuros. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo Pyrex o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores. Para obtener resultados óptimos, siga atentamente las recomendaciones de la tabla de cocción respecto al uso de accesorios (suministrados) y su colocación en los distintos niveles.

Cocción de varios alimentos a la vez

Con la función de "AIRE FORZADO", es posible cocinar simultáneamente diferentes alimentos (por ejemplo: pescado y verduras), utilizando niveles diferentes. Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

Postres

- Cocine los postres delicados con la función convencional y en un solo nivel. Utilice moldes metálicos oscuros y colóquelos siempre sobre la parrilla suministrada. Para cocinar en varios niveles, seleccione la función de aire forzado y disponga los moldes en los estantes de modo que la circulación de aire caliente sea óptima.
- Para saber si un bizcocho está listo, introduzca un palillo en el centro. Si al retirar el palillo está limpio, el bizcocho está a punto.
- Si utiliza moldes antiadherentes, no coloque mantequilla en los bordes, ya que es posible que el bizcocho no fermente de manera homogénea en torno a los bordes.
- Si el bizcocho se "hunde" durante la cocción, utilice una temperatura más baja en la siguiente ocasión. También puede reducir la cantidad de líquido de la masa y mezclarla con mayor suavidad.
- Para tartas con rellenos líquidos (tartas de queso o de frutas) utilice la función "CONVECCIÓN". Si la base del bizcocho o tarta está demasiado líquida, baje el estante y salpique la base con miga de pan o de galletas antes de añadir el relleno.

Carne

- Utilice cualquier tipo de bandeja de horno o fuente Pyrex adecuado al tamaño de la pieza de carne que va a cocinar. En el caso de asados, es conveniente añadir caldo a la base de la fuente y rociar la carne durante la cocción para realzar el sabor. Cuando el asado esté listo, déjelo reposar en el horno durante otros 10 o 15 minutos, o envuélvalo en papel de aluminio.
- Cuando desee gratinar carne, elija cortes de carne de igual grosor para obtener un resultado de cocción uniforme. Las piezas de carne muy gruesas requieren tiempos de cocción más prolongados. Para evitar que la carne se queme por fuera, coloque la parrilla en un nivel inferior para alejarla de la parrilla. Gire la carne en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Para recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una bandeja colectora con medio litro de agua directamente debajo de la parrilla en la que se cocina la carne. Reponga el líquido cuando sea necesario.

Asador giratorio (solo en modelos específicos)

Utilice este accesorio para asar de modo uniforme grandes piezas de carne y aves. Coloque la carne en la barra, átela con cuerda si se trata de pollo, y compruebe que está firme antes de introducir la barra en el apoyo de la pared frontal del horno. Para evitar el humo y recoger los jugos de la cocción, es conveniente colocar una grasera con medio litro de agua en el primer nivel. La barra tiene un asa de plástico que se debe retirar antes de iniciar la cocción, y se usa al final para evitar quemaduras al retirar la carne del horno.

Pizza

Engrase ligeramente las bandejas para que la pizza tenga una base crujiente. Esparza la mozzarella sobre la pizza en el segundo tercio del tiempo de cocción.

Función de fermentación (solo en modelos específicos)

Es conveniente cubrir siempre la masa con un paño húmedo antes de introducirla en el horno. Al utilizar esta función, el tiempo de fermentación de la masa se reducirá aproximadamente un tercio respecto al tiempo de fermentación a temperatura ambiente (20-25 °C). El tiempo de fermentación de una pizza de 1 kg es aproximadamente de una hora.